

## POUNTI OU POUNTARE AUVERGNAT

- 300 g de restes de viande de porc  
ou à défaut d'échine de porc
- 300 g de lard gras
- 300 g de feuilles de blettes ou d'épinards
- 250 g de pruneaux
- 1 oignon jaune
- 100 g de farine de blé noir (sarrasin)

- 4 œufs
- ½ l. de lait
- 1 sachet de levure
- Ciboulette ou persil
- Sel et poivre du moulin



Hacher la viande de porc et le lard gras. Couper grossièrement les feuilles de blettes ou d'épinards et l'oignon.

Les mélanger à la viande; ajouter le persil ou la ciboulette ciselé. Saler et poivrer.

Mélanger les œufs et la farine avec la levure. Ajouter doucement le lait tiède en remuant. Mélanger cette préparation au hachis.

Dénoyauter les pruneaux et les ajouter à l'ensemble.

Verser le tout dans une terrine en terre. Faire cuire à four chaud thermostat 6 (180°C) pendant environ 1 heure. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir propre.

Servir chaud ou froid avec une salade verte. Pour ce qui reste, vous pouvez passer les tranches à la poêle.

